

la triplozero

si veste d'oro

Comunicato stampa

Molino Dallagiovanna S.r.l.

Via Madonna del Pilastro, 2
29010 • Gragnano Trebbiense (PC)
Tel. +39 0523 787155
Fax +39 0523 787450
info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it

In quasi un anno di collaborazione, Molino Dallagiovanna e il maestro Pastaio Raimondo Mendolia, hanno percorso Italia ed Europa, dimostrando come le Farine Speciali della linea Far Pasta siano peculiari nella loro eccellenza.

Da Milano a Barcellona, dal Sigep di Rimini agli emiliani Pasta Trend e Cibus, le miscele per pasta e lo "chef estremo" hanno portato avanti un originale percorso fra tradizione e innovazione, dove la memoria culinaria regionale è andata a braccetto con le nuove tecnologie, a dimostrare in primis

duttilità e virtù qualitative della produzione Dallagiovanna. Sughì che compenetrano gli impasti, a rafforzare i tracciati di un gusto che fa memoria – irrinunciabili i pansotti con sfoglia di pesto – prodotti tipici ma atipici che arricchiscono i primi piatti di sapori territoriali a tutto tondo – come dimenticare i tortelloni ai frutti di bosco ripieni di formaggio di fossa e speck o l'ultimo nato, il tortello piacentino in barrique.

Alle radici di questo tour nella gastronomia italiana, La Triplozero, una delle punte di diamante del Molino Dallagiovanna, una farina

